ANNO PRIMO • N. 16 SABBATO 16 LUGLIO 1842

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

ECONOMIA RURALE

DEI LETAMI - Conversazione

Il Parroco e il suo Parrocchiano

PAR. Vi ho promesso giorni fa, compare Giovanni, di parlarvi sull'affare importantissimo dei letami, di che appunto mi fa risovvenire il vedervi qui affaccendato a raccogliere le lordure d'in su la strada.

GIOV. Vossignoria mi farà un gran benefizio a illuminarmi sopra un oggetto che ella dicea essere finora molto mal conosciuto da noi poveri contadini. Se non altro però ella vede che noi teniamo conto del concio, perchè lo raccogliamo da per tutto.

PAR. Di voi si può, dire in generale, che tenete il vino per la spina, e lo lasciate spandere per il cocchiume. Lodo bensì questa diligenza di raccogliere lo sterco sulle vie; ma mi piacerebbe assai più di vedervi usare altrettanta diligenza nel conservare il concio che vi somministrano i vostri animali, e di cui appena la metà, che dico io? appena un quarto, va a profitto dei vostri campi.

GIOV. Come sarebbe a dire?

PAR. Che enorme si è la quantità dei concimi che voi lasciate disperdere in diverse maniere, parte per ignoranza, di che poveretti non avete colpa, e parte per negligenza, la quale non è scusabile. Intanto col mandar al pascolo buona parte dell'anno i vostri animali, fate sì che tutto il concio ch'essi producono in quel frattempo, venga sottratto al monte dei vostri letami. Meno male ancora se il bestiame non pascolasse che sulle vostre terre; ma quando pascola sui beni del comune, davvero che il concio è tutto perduto.

GIOV. Ciò è vero pur troppo. Ma già questa è una cosa che va presto a finire, perchè i pascoli comunali saranno venduti.

PAR. E sarà un guadagno per tutti voi, poichè comperando, o pigliando in enfiteusi qualche campo comunale, ve lo coltiverete e ne trarrete più vantaggio che pascolandolo in comune. Non avendo più la fallace risorsa dei pascoli, e d'altra parte costandovi troppo comperare a contanti il fieno; vi troverete vostro malgrado costretti a far dei prati artifiziali, e questi saranno la vostra vera risorsa. Ma lasciamo là quest'argomento che ci devia dal nostro primo discorso. Io volea dunque dirvi, compare, che oltre il discapito di

quel concime che non vien fatto nelle vostre stalle, voi ne avete un altro forse maggiore nel modo di fabbricare i vostri letamaj.

GIOV. E in che consiste questo discapito?

PAR. Per l'effetto di quella prolungata fermentazione che voi fate subire alle vostre masse di letame, e dell'azione che continuamente vi esercitano i venti, le acque, ed il sole, succede che al momento che voi adoperate questo letame, esso si trova diminuito più della metà in peso, e almeno di altrettanto in qualità.

GIOV. Mi corbella?

PAR. Vi dico il vero. Senza tener conto delle altre cause sopraccennate, la sola fermentazione, che voi cercate di attivare in ogni maniera ne' vostri letami, distrugge in essi tutta quanta la materia animalizzata dello sterco, che è la più efficace e nutritiva; come anche consuma la parte più tenue della materia fibrosa vegetale; sicchè tutto calcolato quant' essi perdono in peso e qualità, per questa viziosa preparazione, si può dire che voi li riducete a non produrre nemmeno un quarto dell'effetto che potreste aspettarvene.

GIOV. E che dunque si dovrebbe fare?

PAR. Pensateci un poco.

GIOV. Io non troverei altro che impedire, se fosse possibile, questa ladra fermentazione, che ci ruba, com'ella dice, la parte migliore del concime. Ma allora questo sarebbe tal quale si cava dalla stalla.

PAR. E credete voi che adoperato così farebbe male?

GIOV. Poh! nient'altro che abbruciare le piante utili col suo calore e colle sue esalazioni, e favorir la nascita dell'erbacce e degli insetti nocivi .... Davvero, sig. Pievano, ch'ella vuol prendersi gioco della mia ignoranza, mentre ella dee saper queste cose meglio di me.

PAR. Tolga Dio ch' io mai mi rida della ignoranza vostra, miei cari contadini, mentre la considero una vera disgrazia. So bene qual è l' opinione generale fra gli agricoltori, anche non contadini, circa la influenza de' letami recenti; ma vi assicuro che questo è un vero pregiudizio. Perchè mai l'ingrasso recente delle nostre boverie abbrucierebbe le piante? se fosse ciò vero, ne dovrebbero restar abbruciate anche l' erbe nocive, le quali vivono e si nutrono colle medesime leggi delle altre. Ma queste vegetano pure vigorose per vostra stessa confessione; dunque il letame fresco non abbrucia le piante; nè so poi come potrebbe abbruciarle.

GIOV. Che non ha mai veduto ella fumare un letamajo? sa ella che il letame nuovo si riscalda tanto che vi si cuocerebbero le uova?

PAR. Ma questo dipende da una fermentazione violenta che ha luogo soltanto allorchè il letame è ammucchiato in grandi masse; ma quand' esso è sparso nella terra del campo, la sua fermentazione, seppure si può chiamar così quel suo modo di decomporsi, succede lentamente e insensibilmente, e non se ne sviluppa calore capace di abbruciare alcun germe, nè alcuna radice; tanto è vero che le piante che infestano il campo non ne sono distrutte, nè la vegetazione loro è impedita. Lo sviluppo e l'accrescimento delle mal' erbe, compare mio, non è già colpa degli ingrassi non fermentati. Se un terreno è netto, pochi semi, e certo non dannosi, potranno portarvi gl' ingrassi, massime se si eviti di mescolare ad essi le loppe (*bule*) ed i rifiuti delle aje, de' pagliaj, de' fenili ecc. Se poi n' è infetto, niun sistema di concimazione varrà a liberarnelo, ma bensì i lavori e le cure di un sollecito e intelligente agricoltore. Quanto poi agli animali nocivi io non credo punto che gl' ingrassi non fermentati abbiano la proprietà di portare le uova seco loro nei campi: almeno non credo che l' abbiano essi soli esclusivamente. Che se gl' insetti depongono le uova sui vegetabili o nel terreno, non saprei con quali ragioni si potesse sostenere che queste uova debbano il loro sviluppo alla sola presenza degl' ingrassi, e precisamente degl' ingrassi non fermentati.

GIOV. Ma pare che l' esperienza l' abbia comprovato.

PAR. Ne dubito assai: se per altro ciò fosse, converrebbe studiar il modo di riparare a questo danno temuto, anzichè incontrare quello grande e sicuro che deriva dalla fermentazione dei letami, cioè la perdita dei principii più attivi e più utili.

GIOV. Ebbene! sia pure che il letame non fermentato non pregiudichi le piante; ma come può esso nutrirle se prima non è smaltito e ridotto in terriccio?

PAR. E perchè, di grazia, credete voi necessaria questa riduzione?

GIOV. Non saprei dirle .... ma mi pare che il letame ben macerato debba essere un cibo più gradito alle piante. Una fetta di carne cruda non sarebbe conveniente al nostro stomaco; ma fatta in polpette, come sa prepararla la sua Perpetua, in fede mia che la digerisce anche un bambino: non so se mi spiego.

PAR. Voi supponete dunque che le pian-

te assorbano la materia del concime, e se la trangugino come voi v'ingozzate la polenta e i fagiuoli.

GIOV. Nè più, nè meno; colla sola differenza che avendo noi denti per masticare, possiamo mangiare un pezzo di carne senza previamente triturarla; mentre le piante abbisognano che il loro alimento sia molto assottigliato affinchè possa penetrare nelle radici, che avranno, mi figuro, molte boccucce, ma senza denti.

PAR. E come volete mai che le materie solide degli ingrassi possano introdursi nelle boccuccie delle radici?

GIOV. Io sono persuaso che l'acqua delle pioggie, stemperando e sciogliendo quelle materie, le mettano in istato di essere assorbite. Ed è per questo, veda, che è necessario che il letame sia ben consumato, poichè non sarebbe altrimenti possibile che l'acqua lo disciogliesse.

PAR. Dunque la fermentazione, a cui si assoggettano i letamaj, è l'unico mezzo, secondo voi, di render la materia del concime solubile, e quindi atta a passare nelle radici.

GIOV. Non secondo me, Reverendissimo, che sono un ignorante, ma secondo tutto il genere umano; perchè tutti fanno fermentare i letami, e sempre si è fatto così.

PAR. E s'io vi provassi che non è niente affatto necessario che il concime sia ridotto in uno stato di vera solubilità prima di essere applicato al suo uffizio, e che questa solubilità, se fosse anche necessaria, la si cercherebbe invano con questo modo di fermentazione, essendo che il letame non è mai meno facile a sciogliersi nell'acqua che allorquando è ridotto in terriccio; che direste?

GIOV. Per bacco! S'io fossi convinto dell'inutilità di far fermentare i letami, sarei ben pazzo di perdere il tempo a voltarli e rivoltarli, tanto più che oltre a non produr ciò l'effetto che si suppone, li riduce, com'ella ha detto, a meno della metà del loro valore.

PAR. Tant'è, mio caro Giovanni. Avete mai riflettuto alla prontezza che hanno i cibi a scomporsi nel nostro stomaco? prontezza incomparabilmente maggiore di quella con cui subirebbero una tale scomposizione fuori del nostro corpo, comunque posti nelle stesse condizioni di calore, di umidità ecc.? Da che proviene ciò? Non da altro che dalla forza della vita che presta al calore dello stomaco, e al sugo gastrico, una particolare virtù dissolvente che essi non avrebbero fuori dello stomaco, nè in uno stomaco privo di vita. Questa stessa forza vitale, che esiste pure nelle piante viventi, è quella che dà agli organi delle loro radici la proprietà di ridurre in istato opportuno all'assorbimento le materie solide dei concimi poste a contatto di esse. È necessario certamente a produrre questo effetto l'azione combinata dell'aria, dell'umidità, e di un conveniente grado di calore; ma il concorso di queste sole cause non produrrebbe sì prontamente la decomposizione della più tenue pagliuzza nel terreno, come è capace di produrvela l'azione vitale delle radici. Come ciò si operi, non saprei dirvelo. Fu dimostrato che le sementi di moltissime piante separano durante la loro germinazione dell'acido acetico, che spandendosi nel suolo umido si satura di alcali, di calce, di magnesia, ed è riassorbito dalle spongiole del seme sotto forma di sali. Chi sa che fra i liquidi escrementizj delle radici non vi sia qualche sugo analogo al sugo gastrico del nostro stomaco, il quale eserciti la sua forza dissolvente sulle sostanze sia animali sia vegetali che si trovano a contatto delle radici, ajutato più o meno dall'umidità del suolo? Questa non è che una congettura; ma il fatto è che materie che punto non si sciolgono nell'acqua, come i ritagli di pelli, le corna, le unghie, le ossa, i cenci-lani, le penne servono di eccellente ingrasso alle piante senz'alcuna precedente fermentazione, e se lo sanno quegli agricoltori che pagano a caro prezzo queste materie, certo perchè ne conoscono l'efficacia. La quale dipende evidentemente dalla loro graduata scomposizione, che a poco a poco le converte nella sostanza dei vegetabili, senza lasciarne disperdere alcuna particella. Per le quali ragioni voi vedete che non c'è punto bisogno che le materie da ingrasso siano rese solubili prima di affidarle al terreno, nè è punto necessario di farle fermentare e imputridire sotto pretesto di procurarne la solubilità. Ma che? Quando voi sovesciaste il trifoglio per seminarvi il frumento, avete voi aspettato che l'erba sovesciata si marcisse? Messer nò; quelle piante di trifoglio capovolte e distese sotterra erano in tutta la loro integrità, erano poco prima viventi; e nondimeno vi fertilizzarono mirabilmente il campo seminato senza precedente preparazione diretta a scomporle e a renderle solubili. Siffatta solubilità poi ottenuta col mezzo della fermentazione, è una vera illusione, un pregiudizio. Il letame più consumato non contiene che qualche centesimo di materia solubile, mentre il letame fresco ne contiene assai di più.

Provate a stemperarli nell'acqua, e vedrete quanto più colorisce l'acqua il letame recente che non lo stagionato. V'è dunque più materia solubile prima, che dopo la fermentazione; e la materia solubile del letame recente è tutta animalizzata, nè si trova più negli escrementi e nei letami che hanno subito la fermentazione. Voi vedete perciò quanto è irragionevole quest'uso di far macerare colla fermentazione i letami all'oggetto di renderli solubili, mentre quest'oggetto non è necessario, e si sagrifica alla vana lusinga di ottenerlo la parte più preziosa e più attiva del concime. Che ne dite?

GIOV. Che vuole che le dica? Io sono ora persuaso che la fermentazione sia più dannosa che utile ai letami; ritengo però che sia dannosa soltanto alla materia stercoracea, non già allo strame; poichè com'è mai possibile di adoperare lo strame per ingrasso senza ridurlo in uno stato da potersi almeno mescolar colla terra? Nei terreni argillosi e forti si potrà anche adoperare utilmente, ma nei terreni sciolti e leggeri nò certamente, se già non si vogliano rendere più soggetti alla siccità. Ora per ridurre lo strame in concio, io non vedo altro mezzo che di farlo fermentare col concio medesimo.

PAR. Ma voi ottenete questo risultamento a troppo caro prezzo, se per ridurre lo strame in quello stato che voi ritenete necessario a servir di concio, procurate la totale o quasi totale distruzione della materia stercoracea animalizzata.

GIOV. Ma come fare altrimenti? Io sarei ben lieto ch'ella m'indicasse il modo di salvare, come si dice, la capra e i cavoli.

PAR. Ce ne son varii per conservare al concime la sua efficacia; ma io ve ne insegnerò oggi uno solo, che mi pare il più facile di adottarsi, e quello che concilia meglio d'ogni altro le ragioni della scienza colle viste pratiche ed economiche. Questo modo consiste nel formare delle masse di terra e di letame nuovo, ma non già amalgamandoli insieme come voi fate coi vostri terricci, bensì soprapponendo alternativamente alcuni strati dell'una e dell'altro, il che è ben altra cosa, ed ha effetti molto diversi. Queste masse di letame fannosi sul campo stesso nel quale si ha da impiegarle, e perciò si adopera per interporre al concime la terra medesima di quel campo.

GIOV. E se il campo fosse occupato, dove si piglia la terra, e dove si colloca il letamajo?

PAR. Bisogna che per tempo ammassiate la terra che si ricava dai fossi e dai cigli, e quella che vien portata fuori del solco allorquando si ara. Se le piantate o i filari delle viti sono a doppio, lo spazio erboso tra un filare e l'altro è opportuno per collocarvi questi letamaj. In ogni caso un qualche cantuccio non manca mai dove posarli. Ecco ora come si formano. Se il letamajo non si fa sul campo stesso che dee coltivare, si comincia a fare uno strato di terra prima che di concime. Si stende dunque della terra all'altezza di tre pollici, e sopra un'area lunga metri quattro, e larga metri due e mezzo: ma queste dimensioni non sono di rigore, come altresì la forma del letamajo, che invece di essere bislunga, può essere quadrata o rotonda. Quello che importa osservare si è la proporzione fra la terra e il concime, e di stratificarli alternativamente invece di amalgamarli. La proporzione voluta è un quarto di terra, e tre quarti di concime fresco di stalla, sterco e lettiera, come sono i letamaj ordinarii. Lo strato di terra non deve avere una densità o altezza maggiore di once 1 3/4 (5 *centimetri*) e lo strato di letame deve avere l'altezza di once 5 circa (15 *centim.*). Questi strati si vanno facendo mano mano che si cava il letame dalle stalle, e ogni strato di concime si copre immediatamente col suo strato di terra, e la massa è bell'e formata quando si sono fatti otto strati d'una materia e otto dell'altra. Vi avverto poi che questo letamajo vuol essere compito un mese almeno prima del momento di adoperarlo, perchè questo tempo è necessario affinchè la terra frapposta al concime possa imbeversi de' sughi che scolano dagli strati superiori, e penetrarsi delle emanazioni che esalano dagli strati sottoposti. Con questo metodo economico e facile si accresce d'un quarto la quantità del concime riguardo al peso, ma si triplica per lo meno riguardo alla sua forza.

GIOV. Pare impossibile che in sì breve tempo lo strame possa ridursi in condizione di essere adoperato come il concime.

PAR. Vi assicuro che in un mese e poco più esso si riduce a tale da non potersi maneggiare colla forca.

GIOV. Mi persuade tanto questo modo di formare i letamai ch'io vo' subito adottarlo.

PAR. Farete saggiamente e ve ne troverete contento, poichè senza accrescere il vostro bestiame sarete in caso, e ve ne garantisco, di coltivare nove campi di terra con quel letame che a stento ve ne col-

tivava tre. Vi dirò poi un' altra volta con quali diligenze potreste moltiplicare ancora i vostri concimi: per ora ne dicemmo abbastanza.

GIOV. Ascolterò sempre volontieri i suoi consigli e le sue istruzioni, e farò il possibile di approfittarne.

INDUSTRIA

DELLA MACERAZIONE DELLA CANAPA.

Le pratiche comunemente usate nella macerazione dei canapi e dei lini, caricandoli di pietre per farli rimanere immersi nell' acqua stagnante, li rendono soggetti ad una fermentazione capace di alterare l' aderenza delle fibre. Devesi quindi indagare il modo di modificarne l' azione nella parte che può danneggiare le qualità ricercate nelle fibre tessili; ma quantunque si abbia la diligenza di sospendere la macerazione a tempo, pure il modo ora discorso è vizioso sotto qualsiasi rapporto.

La macerazione della canapa e del lino nell' acqua corrente quando le circostanze locali il permettano, è da preferirsi per ogni riguardo, ed è quello che si pratica nella Livonia, paese al quale non si può negare il primato nella preparazione della canapa e del lino.

La canapa macerata nell' acqua corrente si vende sempre un terzo di più di quella macerata nell' acqua stagnante. L' azione dell' acqua, al pari di tutti gli altri solventi, è tanto più pronta e vigorosa quanto più la sua massa o quantità è maggiore in rapporto alla quantità minore della sostanza sottoposta all' azione.

L' acqua corrente, cangiandosi sempre a contatto della canapa, manifesta la più vigorosa forza solvente, di maniera che l' operazione raggiunge il suo termine in tre o quattro giorni, e la fermentazione putrida che deteriora la fibra tessile non può aver luogo tanto per la ristrettezza del tempo, quanto per la mancanza del fomite putrescibile, che viene continuamente eliminato dalla corrente dell' acqua; ne consegue che, così operando, lo svincolamento della fibra tessile è operato dalla sola forza solvente dell' acqua sulla materia gommo-resinosa.

Nella Livonia si dispongono cinque o sei vasche grandi a scala, la prima delle quali, la più elevata, è totalmente riempita di fascetti di canapa il primo giorno dell' operazione; l' indomani questa parte discende nella sottoposta vasca, e la prima è nuovamente riempita. Si continua così, ed a misura che la canapa giunge nell' ultima vasca, si leva.

Così operando si ha un intervallo di alcuni giorni fra la prima immersione e l' ultima parte della raccolta che non trovasi macerata in una sola volta, e ciò torna comodo in una coltura estesa.

Le vasche devono sempre essere scopate e lavate prima di rimettervi la canapa, e sono fra loro divise da piccole chiuse di zolle erbose, e quando sono ripiene, l' acqua cade dalla prima nella sottoposta vasca, e viene scaricata nel fiume dall' ultima, di maniera che la corrente è lenta ma non mai interrotta.

La canape ed il lino non devono esser stratificati in grandi masse, perchè la macerazione abbia luogo uniformemente e bene. Nell' acqua stagnante si devono rimovere i fascetti due volte al giorno all' oggetto di cangiare la superficie, e di rimovere l' acqua già satura di materia solubile, e sostituirne della nuova; ma nell' acqua corrente l' indicata operazione non si eseguisce che una volta al giorno.

La *canapa maschia* (così denominata dagli agricoltori è la pianta femmina) raccolta a conveniente grado di maturanza, posta nella corrente del sole, si macera compiutamente in cinque giorni alla temperatura di gradi 20 R.

La macerazione esige molta diligenza; il suo esito è incerto. La difficoltà principale consiste nel disciogliere compiutamente la materia gommo-resinosa prima che la fibra tessile venga danneggiata dalla macerazione. Nel rimuovere ciascun giorno i fascetti della canapa si può esa-

minarli ed accertarsi del punto di loro macerazione.

Perchè la macerazione sia perfetta, bisogna che la durata dell' immersione si proporzioni alla maturanza della canapa, e che tutte le parti siano egualmente sottoposte all' azione solvente dell' acqua.

Levati i fasci dall' acqua si slegano per distenderli in sottili strati sul prato che non sia molto umido, si rimuovono molte volte, e si lasciano essiccare per sette od otto giorni.

Quando la canapa non contiene più umidità, si lega in grossi covoni, e si depone nelle capanne, e si ha cura di non ammucchiarla.

Si lasciano le seguenti operazioni alla stagione invernale, dopo d' aver diseccato di nuovo la canapa; queste sono: 1.° la gramolatura, operazione con la quale, dopo di aver rotta l' estremità di ciascun fusto, si toglie colla mano d' un capo all' altro la corteccia che ricopre il corpo ligneo, detto *caneviccio*; codesta operazione non si pratica che sulla canapa fina: 2.° il trituramento col quale si rompe perfettamente il caneviccio, e si libera la filaccia dalla porzione di resina che vi aderisce ancora. La filaccia risultante ond' essere ben ammorbidita e separata dalle piccole porzioni legnose che vi aderiscono tenacissimamente, ha bisogno d' essere battuta colle scottole; 3.° Finalmente si sottopone alla pettinatura o spinatura, che ha per oggetto di dividere le fibre e separare le diverse lunghezze dei fili.

VARIETÀ

BIOGRAFIA, IL REV. DON MATTIA SABBADINI, *Parroco di Provesano.*

Rendere omaggio alla memoria di un uomo, che impiegò i più fini accorgimenti e tutta la sua industria per giovare in modo durevole a quelli, ch' erano affidati alla paterna sua sollecitudine, è degno ufficio ne' superstiti, perchè si onora il merito quando l' encomiato più non corra pericolo di esser tentato di vanità, e l' esempio può esser di utile ammaestramento agli altri: intendiamo dire di Mattia Sabbadini fu Parroco di Provesano nel Distretto di Spilimbergo. Nato egli in Vito d' Asio da onorevole e ricca famiglia nel 1751, e dato il suo nome alla ecclesiastica milizia, sentì fin da principio come per servir degnamente il Signore nell' alto ufficio, cui era assunto, fosse mestieri non solo santificar se stesso, ma adoperarsi di esser utile agli altri. Passati alcuni anni nell' esercizio di Coadjutore in cura d' anime, e di Maestro alle ceremonie del Venerabile Capitolo di Concordia, ottenne da questo in rimunerazione di esser prescelto nel 1789 a reggere la Parrocchia di Provesano. Fu questa la vigna eletta, cui dedicò le più solerti cure per ridurla a florido stato, ed ebbe il contento di veder da felice esito coronati i suoi voti. Possedeva cognizioni quanto bastavano a funger rettamente i doveri del ministero, ma non era dotto: però una carità illuminata, uno zelo sincero, ed una integrità costante di vita ben presto gli conciliavano l' affetto e la venerazione de' suoi popolani. Dotato di singolare perspicacia di mente, che lo rendeva sommamente atto a conoscer gli uomini, a dar il giusto valore alle cose, si pose in animo di migliorar la condizione e formar il benessere di que' villici. Vedea che la coltura de' campi era mal condotta, scarso il bestiame e non proprio, nulla l' industria, ignota l' economia, il risparmio, perciò che, stretti da continui bisogni, ed esposti alle vicende degli anni calamitosi, erano inviliti, miseri, presi da inerzia e pigrizia, e talvolta cedevano a viziose abitudini. Procurò persuadere che la principal ricchezza sta nel moltiplicar il bestiame, aumentar i foraggi per aver poi mezzi di ben ingrassar i campi: che la terra nutre tutti, e più se le dà più rende: fossero perciò diligenti, attivi nello svolger ripetutamente i terreni, piantar viti, gelsi, e profittar anche de' piccoli prodotti. E siccome avea formato un peculio proprio, e traeva capitali dal ricco censo paterno, per cui divenne ben presto possessore di qualche podere, e altronde sapea sa-

viamente amministrare i proventi del Beneficio, così si pose in grado di dispensare generosi sussidj, e sempre senza lucro. Adoperò soprattutto che i coloni fossero forniti di *Bovarìa* propria: li animava a cominciare dall' acquisto di qualche animale, prestava a tal uopo dinari, e l' invogliava ad accrescere il numero coll' allevarne, e prepararsi mezzi coll' onesto risparmio nella domestica economia. Lo stesso praticava co' rustici conduttori di piccoli fondi; volea che possedessero almeno due o tre animali: ed inculcava l' introduzione di pecore come animale non spendioso e molto utile; che ogni famiglia ne avesse un numero sufficiente a fornir la lana de' vestiti. Ponea somma vigilanza, al caso di vendita degli animali, che prontamente sostituissero: più volte avvenne che rilevando improvvidamente differirsi da alcuni l' acquisto ad altro tempo, aspettasse la vigilia del mercato, e chiamati a sè, sentito esserne motivo la mancanza di danaro, dasse senza esserne richiesto la somma occorrente, soggiungendo considerarsi fallito quel mercante, che non fa le provviste a tempo utile. Le sue stalle eran modello per la bella tenuta de' buoi: e tanto valsero i suoi incoraggiamenti ed il suo esempio, che dove all' ingresso suo in Parrocchia tre soli erano i Coloni che tenessero *Bovarìa* propria, ma scema di numero e in poco buona condizione, alla sua morte diecinove eran le famiglie fornite di numerosa e florida *Bovarìa*; non poche le minori famiglie aventi i due, o quattro animali; e duecento le pecore che si allevavano in tutto il villaggio. Non era istrutto de' teorici metodi di agricoltura; ma com' era acuto osservatore, ove scorgesse alcun metodo praticato con buon esito nella coltivazione, presto se lo appropriava, e col suo esempio eccitava i contadini ad adottarlo: fra le altre cose narrava a me questa particolarità, che vedendo gettarsi sulle vie la fuliggine della spazzatura de' camini, l' invitò tutti a recarla a sè, dando una piccola ricognizione: con questa coltivò un suo prato, che diede un maraviglioso prodotto di fieno: appresero la lezione, e ne profittarono. Abborriva l' ozio e l' infingardaggine: quando gli capitava innanzi qualche mendico sano e vigoroso di corpo, gli indicava il lavoro come mezzo onesto di sussistenza, anzichè il pitoccare: se rispondea, come soglion costoro, non trovar ove occuparsi, egli tosto lo mettea all' opra, e ne fu più d' uno che costretto suo malgrado a menar le mani per un giorno, il secondo se la svignò, e più non comparve. Era poi liberale di protezione, di favori, e della particolare sua benivoglienza verso gli attivi, industriosi, economi, che tendessero con probità a vantaggiar il proprio stato: certo Giacomo Chivilò Tajet, bravo ed esperto agricoltore, che dall' accurato lavoro ne' campi, e soprattutto dalla ben intesa coltivazione de' gelsi seppe trar profitti vistosi in modo da cambiar stato, era uno de' suoi confidenti a lui più cari, colmava lui e la famiglia di speziali favori, ed anche in morte li volle beneficati di ragguardevole legato. Era il protettore de' villici presso i Padroni, e questi, nobili di sentimenti e discernitori sapienti del merito in lui, tra quali i Nobb. Coo. Maniago, Domanins, Spilimbergo, Varmo, Madrisio, al qual ultimo sottentrò l' egregio di lui Nipote Lorenzo dottor Sabbadini, tutto deferivano al di lui parere, quindi come patrocinava i lor interessi, se fossero onesti e laboriosi, valeasi per contrario di sua influenza a sbandirli, se fosser neghittosi, scialacquoni, o infetti da vizj, perchè era sommamente sollecito della semplicità del costume nella Parrocchia, e che pel contagio non si corrompesse. Vegliava fin che nel vestire non si trascorresse a certe fogge di lusso non usate: quando vedea alcuno vestir abito non dicevole al suo stato, se gli avvicinava piacevolmente, prendea in mano la stoffa come per saggiar la qualità, indi soggiungea ridendo: *Affè di Dio voi siete vestito meglio di me!* Tenendo questi modi amorevoli, paterni, non è maraviglia che signoreggiasse pienamente gli animi de' suoi Parrocchiani, fosse il regolatore delle lor famiglie, degli affari, il giudice delle lor controversie, perchè da lui aveano il pane spirituale dell' anima ne' santi ammaestramenti, ne' molti beneficj della religione, che con assiduo zelo e cure indefesse lor impartiva, e ripeteano non meno il ben essere, l' agiatezza lor temporale; sicchè in lui aveano tutto, un Padre comune, la forma vera dell' evangelico Pastore.

Eppure quanto sono fallaci e spesso ingiusti i giudizj degli uomini! Ad onta di tante benemerenze non mancarono al Sabbadini i detrattori, e fin i delatori; ma questi furon coperti di confusione ed obbrobrio. Perchè era ottimo massajo in casa, e sapea accortamente dirigere i suoi affari, sempre però tra limiti del giusto e dell' onesto, ebbe la taccia d' interessato ed avaro, forse anco da uomini retti che inconsideratamente davano il lor giudizio. Era sì, studioso d' economia e risparmio, per saper poi essere all' uopo generoso, benefico, ospitale. E sallo ognuno come la sua Canonica fosse aperta

ognora ad una cordiale, e talvolta splendida ospitalità, come, oltre l' elargizioni gratuite in prestanze e sussidj verso i Parrocchiani, si mostrasse benefico alle occorrenze verso i più stretti congiunti, e mantenesse per intero due pronipoti avviati nella carriera ecclesiastica; uno de' quali morì sul terminarla, l' altro, D. Francesco Volpati, lo sollevò amoroso nella vecchiaja del peso delle cure parrocchiali, ma fatalmente lo trafisse di amaro cordoglio soggiacendo per caso sinistro a prematura morte: come fosse similmente soccorritore benefico a qualche altro giovine impedito dalla povertà a progredire negli studj. Ma ciò che disvela amplamente la generosità dell' animo suo, e diremmo forse meglio la sua munificenza, sono le opere grandiose per merito di lui adattate ad usi pii. Nella Chiesa della sua patria facea erigere a proprie spese due Altari, e allogava al celebre Pittore Odorico Politi per cento Zecchini l' esecuzione della Pala del Rosario, pregevolissimo lavoro, che ne forma uno de' principali ornamenti, dotandola di più di un legato pio. Ristorava da' fondamenti, ed in più ampia e decevol forma facea costruire, quas' interamente del suo peculio, la Chiesa Parrocchiale, meno la Cappella del Coro ornata di pregevoli pitture antiche del Carnico, e ne aumentava l' annua rendita di circa Venete lire quattrocento: legava all' altra Chiesa comparrocchiale di Gradisca la somma di Ducati ex Veneti cinquecento per la fabbrica già incominciata, e a questa pure donava due esazioni. Nel 1832, quando era già ottuagenario, facea rifabbricare e ampliare, dandole aspetto e forma signorile, la Casa Canonica, e dotava il Beneficio di una esazione livellaria e del possesso di un prato. Dica ognuno che rettamente estimi le cose, se opere così moltiplici di beneficenza, che onorano altamente la di lui memoria, non rendano degno di vitupero chi osasse ripetere quelle taccie ingiuriose. Il Signore gli facea dono certamente della longevità, onde moltiplicasse queste opere sante, che compiva negli ultimi anni; ed era maraviglia che un vecchio serbasse tant' alacrità di spirito, tanto ardore in mezzo all' infievolimento necessario delle fisiche forze: indizio di quella divina carità, che gl' infiammava il petto! La Religione dominava i suoi affetti, era la inspiratrice delle sue azioni, e prova della sua pietà sia che fin l' ultimo anno di sua vita osservava scrupolosamente il digiuno in un giorno di ciascuna settimana. Moriva fra il compianto e le benedizioni del suo popolo a' 23 Marzo 1840 dopo cinquantun anni di reggimento, e quand' era presso a toccar il nonagesimo anno. Un uomo, che operò quasi la rigenerazione di un paesello intero con mediocrissima scienza, ed ajutato solo da una operosa ed intelligente carità, parci provar eminentemente la verità di quel detto dell' Apostolo: *Scientia inflat, charitas aedificat.* (I. ad Cor. c. 8. v. 1). Non neghiamo ch' egli avesse mezzi, e fosse in circostanze assai propizie per operar tutto il bene che operò: ciò non ostante l' esempio suo esser deve una lezione luminosa a' sacri Pastori quanto il ministero loro saviamente usato, ed avvalorato dalla virtù della carità torni sommamente proficuo non solo agli interessi della religione, ma della stessa civil società.

Dott. P. F. Arciprete.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla Tipografia, e negozj librarj dell' Editore in S. Vito, Portogruaro e Pordenone, il prezzo dell' annua associazione è di L. 6.90. Per chi lo riceve franco a mezzo della Posta è di L. 8.90. Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, non che presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e negozj dell' Editore. — Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi di porto in San-Vito alla Tipografia Pascatti.

L' Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE.